40e Année. — N° 20 20 Mai 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.....	Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La situation du vignoble et du marché des vins ; — La C. G. V. et la défense du vin ; — L'Exposition de vins de Nîmes ; — Tracteurs pour vignes ; — Mildiou et bouillies cupriques.
	Tableau de l'Ecoulement des vins (mois d'avril).
Dr Fonzes-Diacon.....	Le dogme de la vigne bleue.
Octave Audebert.....	Le marché des vins pendant le 1er semestre de la campagne 1922-1923.
Jules Ventre.....	Comment assurer la conservation des vins.
C. G. V.....	Confédération générale des Vingerons.
	Informations et communications de sociétés agricoles — Semaine nationale du Cidre.
	Chemins de fer P.-L.-M.
	Bulletin commercial et observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 13 mai nous donne les chiffres du mouvement des vins en avril, et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Les sorties de la propriété, en avril, se sont élevées à 3.595.245 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.745.117 hectolitres en mars.

Pour l'ensemble des sept premiers mois de la campagne, on trouve, par comparaison avec les deux années précédentes, Alsace-Loraine comprise :

Sorties de la propriété	octobre 1920-avril 1921...	22.660.450 hectolitres
— — —	octobre 1921-avril 1922...	25.470.183 —
— — —	octobre 1922-avril 1923...	25.817.805 —

En Algérie, les sorties se montent à 5.606.677 hectolitres, contre 4.187.695 hectolitres l'année précédente.

La consommation taxée a atteint, en avril, le chiffre considérable de 4.215.369 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise. La consomation taxée ne chôme donc pas.

Pour les sept mois écoulés de la campagne, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée octobre 1920-avril 1921 ...	23.433.794	hectolitres
— — octobre 1921-avril 1922 ...	25.628.425	—
— — octobre 1922-avril 1923 ...	26.837.772	—

Différence en plus pour la présente campagne : 1.209.347

Le stock commercial ne varie que dans des limites restreintes :

Stock commercial à fin janvier 1914.....	13.027.127	hectolitres
— — — janvier 1919.....	6.150.533	—
— — — janvier 1921.....	10.158.089	—
— — — janvier 1922.....	10.851.661	—
— — — janvier 1923.....	9.739.439	—
— — — février 1923.....	9.671.329	—
— — — mars 1923.....	9.864.885	—
— — — avril 1923.....	9.994.996	—

On trouvera plus loin le tableau des sorties par département.

La situation du vignoble et du marché des vins

Les derniers marchés ont été mauvais ; les cotes enregistrent des cours en baisse, et bien inférieurs aux « prix de revient » chez le plus grand nombre des viticulteurs. Il faut avoir récolté au moins 150 hectos à l'hectare pour joindre les deux bouts à 36 fr. l'hecto ; et bien rares sont les vignobles capables de fournir de tels rendements...

La baisse actuelle serait due, dit-on, aux belles apparences du vignoble. Belles aujourd'hui, mais que seront-elles dans un mois ? Nous entrons dans la période critique, c'est du 15 mai au 15 juin que la vigne a subi, tant de fois déjà, de violentes attaques du Mildiou qui, du jour au lendemain, ont réduit la récolte dans des proportions considérables. Avant de risquer le moindre pronostic sur la production de 1923, il conviendrait au moins d'attendre quelques semaines encore.

Ce n'est pas le moment, à notre avis, de se laisser aller au pessimisme ; d'ici à un mois, la situation peut se modifier profondément.

La C. G. V. et la défense du Vin

Dimanche dernier, sur la convocation du Conseil d'administration de la C. G. V., les représentants des principales associations viticoles de la région méridionale se réunissaient à Narbonne, sous la présidence de M. Mirepoix, pour y examiner la situation faite à la Viticulture française par les importations de vins étrangers, et pour étudier les moyens d'y porter remède.

Assurément, l'importance de la récolte franco-algérienne pouvait faire prévoir un abaissement du cours des vins, et l'on devait supposer que, nos celliers regorgeant de marchandises, il ne serait fait appel que très exceptionnellement aux vins étrangers. C'est le contraire qui s'est produit et les importations de vins espagnols et portugais d'octobre à février ont été beaucoup plus fortes, en cette année d'abondance, qu'elles ne l'avaient été dans la même période de 1921-1922, année déficitaire !

C'est que si l'Espagne et le Portugal produisent beaucoup de vin, Espagnols et Portugais n'en boivent guère ; si la consommation par tête d'habitant y était aussi forte qu'en France, c'est nous qui serions appelés à leur fournir du vin. Ne buvant pas leurs récoltes, ces pays sont forcés de leur chercher un débouché à l'étranger, à n'importe quel prix, car la crise viticole est peut-être plus aiguë, à l'heure actuelle, en Espagne qu'en France.

« Charité bien ordonnée » nous oblige à chercher un remède à cette situation. Tel était le but de la réunion de Narbonne. On trouvera plus loin l'ensemble des résolutions et vœux adoptés, à l'unanimité, par les représentants autorisés des groupements viticoles de l'Aude, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, de Vaucluse et du Var.

L'Exposition de vins de Nimes

L'exposition des vins de la vallée du Rhône, organisée par la Société Centrale d'Agriculture du Gard, a remporté un plein succès. Les échantillons étaient nombreux, et les meilleurs crus de la région y figuraient, voisinant avec des produits plus modestes et même avec quelques vins d'hybrides.

Nous avons pu y déguster, « avec plaisir », des Châteauneuf du Pape, comparables à tous points de vue aux plus grands vins français ; des Hermitages, des Tavel, des Saint-Péray mousseux, tous dignes de figurer sur les tables des plus fins gourmets.

Mais une réflexion nous est venue, que nous soumettons aux intéressés. A l'exposition des vins de Nimes va succéder celle de Montpellier. Ne serait-il pas plus utile de faire des expositions dans les régions où il n'y a pas de vignes ? Des expositions accompagnées de dégustations, comme récemment à Bruxelles, ne seraient-elles pas mieux placées à Lille, à Dunkerque, au Havre, à Brest, à Cherbourg, voire même à Londres... ? Les lillois, brestois, londoniens et autres amateurs de bons vins peuvent-ils venir les déguster à Nimes ou à Montpellier ?

Ces expositions un peu lointaines entraîneraient des frais plus élevés, cela est certain, mais les résultats en seraient, si nous ne nous trompons, beaucoup plus avantageux.

Ce n'est pas à nous, vignerons méridionaux, bourguignons ou bordelais, qu'il faut faire déguster nos propres produits, — nous les connaissons — mais à ceux qui n'en récoltent pas !

Tracteurs pour vignes

L'Exposition de Nîmes, dont nous venons de dire quelques mots, comportait des essais de tracteurs pour vignes.

Quatre appareils fonctionnaient dans la vigne choisie par la Société : Chapron, Cleveland, Fordson et Vidal. Les conditions de l'expérience étaient favorables. Les vignes plantées à 2 mètres d'écartement, palissées sur fils de fer, et dont les pousses n'étaient pas encore très développées, laissaient un passage facile aux tracteurs, soit attelés à des charrues, soit à des houes canadiennes. Les quatre appareils précités ont très bien fonctionné et exécuté un travail qui ne laissait rien à désirer. Il sera nécessaire, pour en apprécier les mérites respectifs, de les voir fonctionner dans des vignes plus avancées en végétation et plantées à de moindres écartements. Le prochain concours de Montpellier nous offrira sans doute l'occasion de reparler de ces intéressants appareils.

Mildiou et bouillies cupriques

« Il est des morts qu'il faut qu'on tue ». M. Villedieu a reconnu lui-même que la formule qu'il avait proposée pour remplacer les bouillies cupriques n'avait donné aucun résultat. Mais on avait fait tellement de bruit autour de ce nouveau procédé de traitement, que quelques viticulteurs en ont gardé le souvenir. Ils se demandent — et nous demandent — ce qu'il convient de faire cette année pour combattre le mildiou ?

Les bouillies cupriques ne sont pas un remède infaillible — c'est entendu —, mais leur application judicieuse a presque toujours permis de sauver sinon la totalité, du moins la majeure partie des récoltes menacées par le mildiou.

En attendant que l'on trouve mieux — il ne faut désespérer de rien —, la sagesse consiste à continuer l'emploi des bouillies à base de cuivre.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros en Avril 1923 et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Campagne 1922-1923 (Mois d'Avril)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	16.537	76.861	31.325	181.187	48.386
2	Aisne	2.583	23.744	49.006	307.193	70.191
3	Allier	15.498	153.625	46.895	328.335	50.009
4	Alpes (Basses-)	607	3.587	4.517	27.804	7.007
5	Alpes (Hautes-)	618	3.752	7.376	45.649	9.485
6	Alpes-Maritimes	1.976	9.875	39.388	298.648	41.890
7	Ardèche	24.383	144.206	23.157	143.795	27.638
8	Ardennes	»	»	20.039	121.743	37.730
9	Ariège	961	4.778	12.140	67.749	9.794
10	Aube	6.267	75.975	39.146	254.461	64.418
11	Aude	367.764	2.882.798	45.140	289.263	108.302
12	Aveyron	5.884	30.668	32.367	200.534	22.550
13	Bouches-du-Rhône	37.866	334.394	93.365	633.734	111.710
14	Calvados	»	»	8.755	55.293	41.484
15	Cantal	171	385	25.655	142.873	21.193
16	Charente	84.671	583.969	28.942	172.568	37.872
17	Charente-Inférieure	170.632	1.015.514	38 002	231.503	98.346
18	Cher	9.040	55.279	29.650	192.822	39.261
19	Corrèze	2.172	12.584	19.732	120.535	22.976
21	Côte-d'Or	18.765	152.232	54.521	328.493	371.221
22	Côtes-du-Nord	»	»	6.670	44.127	23.335
23	Creuse	»	»	27.769	153.087	31.243
24	Dordogne	55.438	407.845	35.770	226.762	36.131
25	Doubs	118	1.027	44.437	281.847	58.743
26	Drôme	8.048	69.370	15.554	103.407	27.049
27	Eure	2	34	9.584	60.609	25.900
28	Eure-et-Loir	145	1.045	18.414	124.664	48.605
29	Finistère	»	»	35.792	233.341	87.570
30	Gard	172.638	1.360.290	51.537	307.351	68.695
31	Garonne (Haute-)	14.853	103.562	45.505	285.614	45.520
32	Gers	68.064	336.746	14.684	78.672	42.572
33	Gironde	374.488	2.417.876	199.946	1.432.107	1.297.399
34	Hérault	864.852	5.795.442	85.442	553.171	471.552
35	Ille-et-Vilaine	»	»	9.218	61.971	39.568
36	Indre	15.121	115.073	20.760	138.245	23.074
37	Indre-et-Loire	147.788	1.071.382	52.446	328.909	41.387
38	Isère	25.146	151.720	52.303	340.782	65.212
39	Jura	5.954	33.372	29.471	178.707	50.817
40	Landes	7.785	45.554	24.564	147.402	20.573
41	Loir-et-Cher	90.481	856.148	33.980	230.747	54 816
42	Loire	12.852	85.862	107.144	723.946	136.778
43	Loire (Haute-)	515	3.184	41.606	263.404	45.997
44	Loire-Inférieure	56.842	537.458	72.644	497.437	104.561
45	Loiret	22.273	171.786	44 823	285.178	79.686
46	Lot	13.657	91.024	12.988	86.652	5.809
47	Lot-et-Garonne	45.226	257.209	24.222	141.471	25.037
48	Lozère	375	2.861	6.721	44.232	7.841
49	Maine-et-Loire	101.419	539.528	85.010	434.986	178.332
50	Manche	»	»	3.385	21.438	20.796
51	Marne	11.274	167.666	112.944	676.097	1.198.925
52	Marne (Haute-)	884	9.740	28.989	191.322	61.905
53	Mayenne	196	1.478	4.348	22.497	14.954
54	Meurthe-et-Moselle	3.493	26.752	82.470	546.273	120.763
55	Meuse	70	312	40.664	252.420	50.595
56	Morbihan	143	655	6.729	46.226	33.276
58	Nièvre	6.461	47.141	35 702	214.297	57.562

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	83.723	518.907	209.294
60	Oise	»		36.022	217.200	64.617
61	Orne	»	»	3.564	19.954	12.582
62	Pas-de-Calais	»	»	31.500	194.556	85.167
63	Puy-de-Dôme	10.297	76.592	56.412	343.517	50 285
64	Pyrénées (Basses-)	6.628	36.736	43.546	263.471	46.027
65	Pyrénées (Hautes-)	943	5.377	16.434	98.952	20.965
66	Pyrénées-Orientales	238.640	2.344.351	48.909	314.896	89.811
69	Rhône	48 484	305.264	158.863	1.044.320	324.000
70	Saône (Haute-)	365	3.902	49.577	305.330	67.468
71	Saône-et-Loire	45.540	275.548	72.749	431.613	186.073
72	Sarthe	10.056	29.008	13.934	66.354	29.439
73	Savoie	12.181	57.318	22.608	137.768	30.384
74	Savoie (Haute-)	4.828	57.177	16.762	116.916	37.891
75	Direction de la Seine	»	9	509.009	3.517.376	1.079.876
	Direction des droits d'entrée	»	»	255.011	1.709.665	753.231
76	Seine-Inférieure	»	»	54.412	363.160	171.472
77	Seine-et-Marne	41	492	47 329	290.085	96.739
78	Seine-et-Oise	92	1.101	99.532	613.701	189.309
79	Sèvre (Deux-)	13.872	67.938	26.425	157.794	34.448
80	Somme	»	»	27.629	170.060	44.237
81	Tarn	32.272	169.342	30.907	191.738	28.849
82	Tarn-et-Garonne	16.011	104.444	10.180	62.003	10.089
83	Var	162.152	963.538	44.572	258.396	30.887
84	Vaucluse	9.709	191.347	12.166	78.865	34.550
85	Vendée	17.340	124.083	21.331	148.850	23.293
86	Vienne	27.676	177.151	22.656	129.502	25.207
87	Vienne (Haute-)	126	869	45.585	275.708	52.461
88	Vosges	95	459	55.650	337.954	99.771
89	Yonne	21.332	168.420	29.078	188.793	54.472
	Total pour la France.	3.571.656	25.433.152	4.119.639	26.180.656	9.994.996
	Moselle	3.002	39.495	26.552	173.297	71.346
	Bas-Rhin	11.012	137.264	27.078	188.923	120.241
	Haut-Rhin	9.575	207.892	42.100	294.896	109.185
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	23.589	384.651	95.730	657.116	300.772
	Algérie					
	Alger	219.863	2.355.312	»	»	158.249
	Constantine	82.143	698.538	»	»	35.732
	Oran	180.288	2.552.826	»	»	305.289
	Total pour l'Algérie	482.294	5.606.677	»	»	499.270

LE DOGME DE LA VIGNE BLEUE [1]

Voici surgir une nouvelle religion qu'il convient de suivre aveuglément si on veut exorciser le mildiou redoutable ; les rites nous en sont donnés dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 22 avril.

Cette méthode préconise l'emploi des bouillies bleues riches en cuivre et riches en chaux, ces deux substances se prêtant un mutuel appui pour fer-

[1] Communication à l'Académie des Sciences de Montpellier, le 7 mai 1923.

mer toute issue à l'insidieux champignon et nul ne doute, en effet, de l'efficacité des bouillies cupriques bordelaises basiques qui ont toujours donné de bons résultats dans la lutte contre le mildiou, lorsque leur application en a été judicieuse.

Si certains viticulteurs donnent la préférence aux bouillies cupriques acides, où domine le sulfate tétracuivrique, et dont la coloration est d'un bleu plus tendre, aucun ne conteste l'efficacité des bouillies alcalines ; ce n'est là qu'une question de nuance allant du bien au mieux, du bleu clair au bleu foncé.

La teneur quelque peu élevée de la bouillie à 2 k. 500 de sulfate de cuivre préconisée par M. Cadoret ne peut qu'en accentuer l'action anticryptogamique tout en élevant le prix, bien entendu, et cette considération n'est pas sans intérêt quand elle porte sur le grand nombre de traitements qui en constituent le deuxième rite.

En effet, quelles que soient les conditions météorologiques de l'année, le dogme veut qu'on fasse, à partir d'une date fixe, inéluctable, *le quinze mai pour la région méridionale de la France*, six traitements en sept semaines, sans compter ceux qui seront imposés par le temps après le 10 juillet.

Les quatre premiers traitements, faits à partir de la date fatidique du 15 mai, doivent se suivre à raison de deux par semaine (entre les 15 et 23 mai et entre les 1er et 9 juin) ; et voici qui complique quelque peu l'exercice de cette religion, car ces sulfatages devant être copieux pour que la vigne soit entièrement bleue, quelle est la propriété qui sera en mesure d'appliquer de telles prescriptions ? Certes la méthode est bonne, mais ne pourrait-on penser qu'employée dans de telles conditions d'abondance, de concentration et de nombre, n'importe quelle bouillie, quelle que soit sa couleur, donnerait d'aussi bons résultats ?

Le dogme veut que ces opérations, nécessairement fort coûteuses, soient effectuées en tout temps, que l'année soit pluvieuse ou sèche ; hors cela, pas de salut.

* * *

Combien différente est la méthode de défense préconisée par M. Ravaz ; celle-ci toute scientifique, s'efforce de prévoir les attaques de mildiou afin, connaissant leur durée d'évolution que ce savant a reconnu être de 7 jours environ, de pouvoir les combattre préventivement en traitant les vignes, soit en bleu, soit en vert, au **moment opportun** ; dès lors les spores, venant du sol ou émises par les tâches, ne pourront tomber que sur des surfaces recouvertes de cuivre, autant que faire se peut, car recouvrir tous les organes de bouillie cuprique est chose plus facile à dire qu'à faire, et leur protection se trouvera suffisamment assurée. Le nombre de sulfatages dépendra donc des conditions atmosphériques : abondants en saison pluvieuse, ils pourront être très réduits aux époques de sécheresse.

* * *

Et maintenant examinons la situation viticole actuelle à la lumière de ces théories.

Le 26 avril est tombé une pluie violente et générale dans le Midi, par température assez élevée ; M. Ravaz nous annonçait le déclanchement d'une attaque de mildiou, car il avait pu constater le développement des spores d'hiver dans le sol des vignes de la station. Il faut sulfater de suite et pourtant ce n'est pas le 15 mai, jour fixé par le dogme de la bouillie bleue ; mais

dira-t-on la théorie peut être en défaut, car les théories sont essentiellement faillibles et, peut-être, convient-il de ne pas jeter sa poudre aux moineaux par ce temps de vie chère.

Or, voici que les journaux nous annoncent, qu'à la suite de la pluie du 26 avril, une violente attaque de mildiou s'est manifestée le 2 mai dans certains vignobles de l'Aude, particulièrement gorgés d'eau par de récentes inondations ; le mal y serait déjà très grand ; il faut sulfater et même resulfater.

Le mildiou s'est donc réveillé avant le 15 mai, par crainte sans doute de l'infaillibilité de la bouillie bleue qui, opposant une barrière infranchissable à ses tentatives d'invasion, lui aurait supprimé ses moyens d'existence.

Mais il est fort probable que dans cette région, où les fortes pluies du printemps faisaient prévoir l'apparition hâtive du mildiou, bien des viticulteurs avaient sulfaté leur vigne, soit en bleu, soit en vert, avant le 15 mai ; ils auront ainsi assuré, par un traitement préventif fixé par les seules conditions météorologiques, la bonne venue d'une récolte qui coûte tant et rapporte si peu.

Le dogme de la bouillie bleue *répandue à dates fixes* ne me paraît pas avoir résisté à l'épreuve du Temps qui, seul, reste notre grand Maître et refuse de se laisser enfermer dans les formules étroites forgées par les hommes.

7 mai 1923.

Dr Fonzes-Diacon.

LE MARCHÉ DES VINS

PENDANT LE 1er SEMESTRE DE LA CAMPAGNE 1922-1923

La récolte de 1922 s'écoule peu à peu, dans les conditions où se sont écoulées toutes les grosses récoltes depuis 1900, c'est-à-dire grâce à l'abaissement progressif des cours de vins jusqu'à la limite imposée par la consommation, limite le plus souvent au-dessous des prix de revient à la propriété, et qui paraît avoir été dépassée encore dans le groupe des « Autres Départements » où les quantités de vin enlevées de chez les récoltants ont atteint pour les six premiers mois de l'exercice 59 o/o des disponibilités. Durant la même période les sorties de la propriété n'ont été que de 49 o/o dans le Midi, 41 o/o dans la Gironde et 52 o/o dans l'ensemble de la France ainsi que le montre le tableau ci-après.

Consommation en franchise et disponibilités pour la vente d'après la méthode Audebert.

RÉGIONS	Consommation en franchise pour la campagne 1922-23 (en nombres ronds)	Quantités disponibles pour la vente en 1922-23 (en nombres ronds)	Quantités enlevées de chez les récoltants jusqu'au 31 mars 1923	Proportion des quantités disponibles livrées par les récoltants pendant le 1er semestre (1922-1923)
Midi	3.000.000	22.000.000 hl	10.738.682 hl	49 p. o/o
Gironde	1.000.000	5.000.000	2.043.388	41 p. o/o
Autres départements y compris l'Alsace Lorraine	19.000.000	16.000.000	9.440.483	59 p. o/o
Ensemble pour la France	23.000.000	43.000.000 hl	22.222.558 hl	52 p. o/o

Aux disponibilités ci-dessus, fournies par les vins français, s'ajouteront les importations des vins d'Algérie 5.500.000 hectolitres, dont la moitié au moins sont déjà entrés chez nous. Le total des disponibilités pour la consommation taxée en France est donc de 48.500.000 hectolitres.

D'autre part, la consommation taxée que j'avais estimée à 47 millions d'hectolitres pour l'exercice s'est élevée dans les six premiers mois à 22.622. 403 hectolitres, soit environ 47 o/o. La récolte s'écoule donc régulièrement et normalement. J'espère que les craintes, que certaines personnes avaient à ce sujet, sont aujourd'hui dissipées et que les prix vont bientôt remonter, vu la situation actuelle du marché que je viens d'exposer.

Quant à la consommation en franchise dont l'importance cette année étonne quelques viticulteurs, elle s'élèvera, en nombre rond à 23 millions d'hectolitres d'après les barèmes que j'ai donnés précédemment dans ce journal.

Le cours des vins du Midi, à Béziers, qui était le 2 juin de 14 fr. 50 le degré nu à la propriété, s'est abaissé :

Fin juillet	1922	à 13 fr.	le degré	nu
Fin août	»	à 9 fr.	»	»
Fin septembre	»	à 6 fr. 60	»	»
Fin novembre	»	à 6 fr. 35	»	»
Fin décembre	»	à 6 fr. 25	»	»
et fin janvier	»	à 5 fr.	le degré	

soit une baisse de plus de 60 o/o depuis 6 mois. Je ne vois pas une autre denrée qui ait subi une dépréciation si forte en si peu de temps.

Les trop nombreux propriétaires que ces bas prix laissent en déficit sérieux, estiment qu'il serait grand temps de prendre les mesures nécessaires pour prévenir les crises viticoles. Il est à supposer, en effet, que par suite de l'accroissement énorme des frais d'exploitation et de la nécessité où se trouvent les producteurs de rechercher les hauts rendements, afin de couvrir leurs dépenses, les grandes récoltes seront, dans l'avenir, plus fréquentes et plus importantes, et les crises plus nombreuses. Cette situation s'impose à l'attention des pouvoirs publics et des amis de la viticulture française. Or, j'insiste une fois de plus sur ce fait : depuis la récolte dernière, il n'a été distillé que 86.563 hectolitres d'alcool de vin, alors que la production des alcools d'industrie a été dans la même période de près de 300.000 hectolitres provenant des mélasses, betteraves et substances farineuses diverses.

Si la quantité de vin envoyée à la chaudière, qu'on peut estimer à environ un million d'hectolitres, avait été trois ou quatre fois plus forte, les cours ne seraient pas tombés à 5 francs le degré, soit 40 à 50 centimes le litre pour des qualités moyennes. Ces quantités enlevées du marché, il serait resté disponible, 44 à 45 millions d'hectolitres pour la consommation taxée, qui n'a été que de 42 millions d'hectolitres en moyenne dans les quatre dernières années ; les cours se seraient relevés de 1 fr. 75 à 2 francs par degré et par hectolitre, soit pour les consommateurs une augmentation de 18 à 20 centimes par litre et pour les récoltants une recette supplémentaire de 850 à 900 millions de francs, qui aurait permis à la plupart d'entre-eux d'ajuster au moins les deux bouts.

Mais sous le régime actuel de l'alcool et tant que les distillateurs ne seront pas garantis contre la concurrence, à un moment quelconque, des alcools d'industrie, ils ne se hasarderont pas à produire à l'avance des quantités

importantes d'alcool de vin avec le risque de les vendre à perte. De son côté, le commerce n'achète qu'au jour le jour dans la crainte que les alcools industriels fassent prochainement leur réapparition sur le marché. Il importe donc de remédier à cet état de choses en assurant aux eaux-de-vie de vin une place définitive dans la consommation de bouche, si l'on veut éviter la ruine de nos viticulteurs.

En instituant le *carburant national*, le Parlement a pris l'engagement moral de réserver aux eaux-de-vie naturelles le monopole de cette consommation. La loi du 28 février dernier doit être, en conséquence, complétée au plus tôt par une disposition législative consacrant la liberté du commerce des eaux-de-vie naturelles et leur réservant le marché de la consommation de bouche.

Car il n'est pas admissible que l'on continue, pour voir se relever les cours, à attendre comme il en a été depuis vingt ans, que quelque fléau, la gelée ou le mildiou par exemple, vienne, périodiquement, rétablir l'équilibre entre l'offre et la demande, en enlevant une grande partie de la récolte sur pied ainsi qu'il en fut en 1903, 1910, 1915 et 1921 : le remède serait vraiment trop onéreux aujourd'hui, les frais de culture de la vigne ayant plus que quadruplé depuis la guerre, et représentant actuellement, pour l'ensemble du vignoble français, une avance annuelle d'au moins six milliards.

Octave AUDEBERT,
Président de la Fédération des Associations Agricoles de la Région de Bordeaux.

COMMENT ASSURER LA CONSERVATION DES VINS[1]

Pratique du collage. — L'opération ne souffre aucune difficulté quand il s'agit de petites futailles, car, dans ce cas, il suffit d'ajouter au vin la solution du clarifiant obtenue, comme il a été indiqué, puis de brasser fortement la masse, soit simplement avec un bâton très propre, soit avec un fouet de caviste, et cela de manière à répartir d'une façon parfaite et homogène le clarifiant. Nous avons vu, en effet, qu'une des conditions essentielles de succès est le mélange intime de la colle et du vin. Le fouet est généralement en fer, mais il peut être en bois ; il est constitué par une tige d'une longueur 0^m70 à 1^m50 dont une des extrémités est terminée en poignée et l'autre est aplatie, percée de trous et coudée à angle droit ou obtus (fig. 2). Par les trous, il se fait des veines de liquide qui aident puissamment au brassage.

On emploie également d'autres outils utilisant la force centrifuge ; ils sont ordinairement constitués par un bati comprenant une tige sur laquelle sont fixées quatre palettes percées de trous qui, au repos, s'appliquent sur la tige principale. Cette dernière est reliée à un pignon d'angle relié à une manivelle. On introduit cet appareil dans le tonneau ; il est arrêté à la douelle par un renflement qui obstrue complètement le trou de bonde. Si, à ce moment, on met la manivelle en mouvement, les palettes s'écartent de la tige pour prendre insensiblement une position perpendiculaire à l'axe de la tige. Le mouvement plus ou moins rapide de cet appareil, d'une part, la création,

(1) Voir pages 225, 278, 320, 351 et 427.

grâce aux trous dont sont percées les palettes, de filets de vin assure une agitation intense du liquide et son homogénéité.

Quand le mélange est obtenu, on remplit complètement les tonneaux, on les bonde et on les abandonne à eux-mêmes jusqu'au moment où la précipitation des impuretés et de la colle [étant terminée, on pourra soutirer le liquide limpide pour le séparer des lies de collage. Pour les tonneaux de petite capacité — bordelaises et même demi-muids — surtout si la tempé-

Fig. 2. — Fouets à coller

rature des locaux où se fait l'opération est basse, le temps nécessaire au dépouillement complet du vin ne demande pas plus d'une semaine.

Quand il s'agit au contraire de foudres ou de cuves de grande capacité le collage est un peu plus difficile, car si l'incorporation du clarifiant est facile son mélange interne au vin est plus délicat. Voici comment il est bon d'opérer si on veut obtenir des résultats constants et parfaits.

On commence par tirer du récipient à coller environ deux demi-muids de vin de façon à pouvoir effectuer le brassage dans de bonnes conditions, puis on met le clarifiant dans un cuvier avec une quantité de liquide aussi grande que possible (200 litres environ). On fouette énergiquement le mélange, puis avec une pompe dont le tuyau de refoulement a été adapté au clapet du foudre ou de la cuve, on envoie le mélange contenant le clarifiant dans l'ensemble du vin. Quand il ne reste plus de liquide dans le cuvier, on rince celui-ci avec un peu de vin et on continue à pomper à vide pendant 10 à 15 minutes. L'air pompé crée dans le liquide un remous énergique qui est suffisant pour assurer la répartition et le mélange intime du vin et du clarifiant.

En tout cas, mieux que toute autre méthode, cette façon d'opérer donne toujours des résultats constants.

Il est vrai que l'on peut craindre que l'introduction d'air en aussi grande quantité soit de nature à porter préjudice à la tenue ultérieure du vin. Mais il est facile à remédier à cet inconvénient possible, en ajoutant à la solution du clarifiant un peu de métabisulfite de potasse — 5 à 6 grammes par hectolitre.

Quand le mélange est complet ce dont on se rend compte en prélevant du vin à la partie supérieure et à la partie inférieure du récipient — les deux

échantillons doivent être également troubles, — on refait le plein du tonneau et on agite superficiellement le liquide à l'aide d'un bâton, afin de mélanger ce vin non collé au reste du liquide collé.

D'une façon générale les vins rouges se collent beaucoup plus facilement que les vins blancs, à cause de leur richesse plus grande en tanin. Aussi a-t-on l'habitude de tanniser toujours préalablement à l'introduction de la colle, les vins blancs à clarifier. Les quantités de tanin à employer sont variables avec la nature du vin et surtout le procédé de vinification employé. Il est bien évident, en effet, que la dose de tanin à ajouter à un vin blanc sera d'autant plus grande qu'il aura été produit par des moûts provenant de vendanges foulées et simplement égouttées. Au contraire, si on a affaire à des vins qui été ont obtenus de moûts provenant de vendanges ayant subi un fort pressurage, ils pourront à la rigueur se passer de tanin, car les liquides provenant de la rafle et qui se sont mélangés au moût en apportent suffisamment. Malheureusement ils n'apportent pas uniquement du tanin, mais encore des matières pectiques et colloïdales qui rendront le vin très difficile à clarifier. Même pour ces vins, il sera donc bon de leur ajouter parfois une certaine quantité de tanin. Les doses pratiquement utiles varient entre 5 et 15 grammes par hecto.

Malgré l'introduction de tanin, il arrive souvent que la clarification s'effectue très mal, soit que les matières en suspension dans le vin s'opposent par leur densité à une précipitation des tannates d'albumine ou de gélatine — cas des vins provenant de pressoirs continus, — soit encore que les flocons de colles trop tenus tombent mal et ne se séparent que difficilement du liquide. Il est heureusement facile de remédier à cet état de choses en sulfitant ces vins — 5 à 6 grammes de métabisulfite de potasse par hectolitre — puis en les aérant et enfin en les collant avec un mélange de gélatine et de terre d'infusoire dans le rapport de 5 à 1. L'addition de cette terre siliceuse en augmentant la densité des flocons et en créant de nombreux centres de réaction entre le tanin et la gélatine permet de réaliser un collage absolument parfait. Ce mélange de gélatine et de terre d'infusoire constitue ce que Laborde a appelé le *microcolle*.

Si pour des vins pauvres en tanin, on fait appel à des doses de colle trop élevées, il se peut que non seulement le collage ne se fasse pas bien, mais encore qu'il reste en solution, même dans le vin devenu limpide, une certaine quantité de gélatine ou d'albumine. On a alors affaire à *des vins surcollés*. Ces vins possèdent généralement une saveur peu franche, quelquefois même désagréable et ont l'inconvénient de ne pouvoir être mélangé à d'autres vins, le mélange ne tardant pas à se troubler par suite de la formation de nouveaux flocons de tannate, le tanin ayant été apporté par le second vin.

Pour remédier à cet inconvénient, il faut faire subir aux vins surcollés un nouveau collage après les avoir additionnés de 15 à 20 grammes de tanin par hecto. La quantité de clarifiant à employer varie avec l'importance du surcollage, mais en général 5 à 6 grammes par hecto suffisent. En présence du tanin ajouté le clarifiant introduit à nouveau forme de gros flocons et amorce la combinaison du tanin avec la gélatine ou l'albumine en solution dans le vin surcollé.

Tout ce qui précède s'applique à des vins sains dans lesquels rien ne s'oppose à la formation des précipités et à l'obéissance de ceux-ci aux lois de la pesanteur. Mais il n'en sera pas tout à fait de même pour les vins malades.

Collage des vins malades. — Il arrive souvent que l'on recourt au collage

pour essayer de clarifier des vins troubles, atteints de maladie, soit dans l'espoir d'arrêter celle-ci, soit encore avec l'arrière pensée de se débarrasser, dans les meilleures conditions possibles, d'un produit qu'on sait atteint et qui ne se conservera pas. Mais pour cela, il faut qu'il soit limpide.

Tout d'abord, il faut admettre en principe que seuls les vins dans lesquels la maladie n'aura pas encore beaucoup évoluée sont traitables et susceptibles d'amélioration, mais encore faut-il, pour que l'opération du collage porte tout ses fruits, qu'elle soit effectuée dans des conditions particulières bien déterminées.

D'une façon générale, le trouble des vins malades est facilement reconnaissable et ne peut être confondu avec celui qui tient à la précipitation de la matière colorante comme dans le cas de casse, par exemple. Il est ordinairement dû à la présence dans le vin de filaments abondants de tourne, et c'est l'agglomération de ces filaments qui produit, ainsi que je l'ai déjà indiqué, des espèces de traînées soyeuses quand on imprime à un flacon et suivant son axe contenant du vin tourné un mouvement giratoire brusquement arrêté.

Un vin atteint de tourne prendra difficilement la colle. Cela tient à ce que l'activité du ferment se traduit, dans nombres de cas, par un léger dégagement de gaz carbonique provenant de la destruction d'un des éléments essentiels du vin : la crème de tartre. Le mouvement ascensionnel des bulles de gaz maintenant constamment les flocons de tannate en suspension dans le liquide s'oppose à leur précipitation. Quelquefois même, on constate dans des vins tournés qui ont été collés, un rassemblement de matières à la surface du vin. Il s'est, somme toute, formé un chapeau dû aux particules qui ont été entraînées à la suite des bulles dans leur ascension.

Si donc on veut coller un vin malade, il importera de commencer à tuer, ou tout au moins à endormir pour une période suffisamment longue, les ferments et on y parviendra assez facilement en traitant le vin par de l'acide sulfureux. Or, on sait que le ferment de la tourne est très sensible à cet agent et qu'à condition de coller rapidement après le sulfitage, on peut débarrasser le liquide des ferments qui se retrouvent en presque totalité dans les dépôts, et si, en plus de ce traitement avant collage, on soutire le vin clarifié dans des récipients bien mêchés, on peut être assuré, dans une très large mesure, que le vin pourra se conserver.

D'une façon pratique on peut faire appel, sans inconvénients à des doses d'acide sulfureux variant entre 5 et 10 grammes par hecto. On constatera, dans les vins rouges et notamment pour la seconde dose, une atténuation relativement grande de la couleur ; mais cette diminution de l'intensité colorante ne sera que temporaire, et celle-ci reprendra par un soutirage à l'air sa valeur première ou à peu près.

Quand la maladie s'est déclarée dans un vin encore sur lies de fermentation, il importe avant tout collage de le soutirer de façon à le séparer de la plus grande partie des ferments, qui se rencontrent toujours en abondance dans les dépôts. Il en sera de même après collage, on aura intérêt à séparer le plus rapidement possible le liquide clarifié du dépôt formé, car si l'on prolongeait inutilement le contact, on pourrait redouter à nouveau le développement de ferments qui ne tarderaient pas à recommencer leur travail de destruction des matières tartriques.

Les vins obtenus limpides après collages seront soutirés largement à l'air. En effet, non seulement on n'a pas à craindre d'effets nuisibles d'une aéra-

tion intense, mais au contraire l'oxydation du liquide aura le double avantage d'aviver la couleur et de diminuer dans de très grandes proportions l'activité des quelques ferments de tourne qui auraient pu échapper à l'influence mortelle du sulfitage et à l'action de la colle.

Il est nécessaire de surveiller la vaisselle vinaire et être sûr, avant d'y entreposer des vins ayant une propension à la maladie, qu'elle est absolument saine. D'une manière générale, elle l'est toujours si on a pris la précaution de la mêcher fortement chaque fois qu'elle a été vidée, et une fois par mois si elle doit rester longtemp vide.

Au moment du soutirage, on pourra mêcher les récipients et faire arriver le vin par l'ouverture supérieure, en ayant soin de briser le jet, afin qu'une large partie de l'acide sulfureux soit absorbé.

En s'entourant de toutes ces précautions, on parviendra à coller facilement un vin malade et à lui redonner, après clarification, une valeur marchande qu'on n'aurait pu espérer atteindre s'il était resté trouble. En outre, la maladie étant arrêtée, il est possible de prévoir qu'un coupage avec des vins riches en matières extractives pourra donner un vin de bonne qualité marchande et de conservation assurée. Mais je répète qu'il est inutile de faire subir, à un vin malade, le moindre traitement destiné à améliorer sa limpidité, si les atteintes de la maladie sont trop profondes, c'est-à-dire si le tartre soit à peu près entièrement détruit, et si l'acidité volatile est supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimé en acide sulfurique.

C'est donc au début de la maladie qu'un collage pourra donner des résul tats positifs. Cela implique nécessairement une surveillance continue des récipients vinaires et des vins.

A quel moment doit-on faire de préférence les collages ? On doit, pour être assuré que la prise de colle s'effectue normalement, faire cette opération sur des vins ayant déjà été soutirés au moins une fois à l'air et cela, de manière à ce qu'ils soient débarrassés du gaz carbonique dont ils sont toujours plus ou moins saturés, quand ils sont jeunes.

Il faudra également suivre la règle que j'ai indiqué pour le soutirage, c'est-à-dire que l'opération du collage devra être faite, de préférence, dans une période de hautes pressions barométriques à température constante. On sera, dans ces couditions, toujours assuré d'une réussite complète, tout au moins dans les vins normalement constitués, car la formation des flocons de tannate se fera régulièrement et que leur précipitation ne sera gènée en rien, par les variations de pression ou de température.

Ainsi on peut admettre comme règle, qu'il est toujours préférable, de ne coller que des vins ayant déjà subi un ou deux soutirages ; qu'il est nécessaire de faire cette opération par temps sec. Mais on peut également dire que ces précautions seront illusoires, si le traitement n'est pas parfaitement fait, et surtout si le mélange intime du clarifiant et du vin n'a pas été effectué dans les conditions qui ont été précédemment indiquées.

Influence du collage sur la composition du vin. — Nous avons vu, dans tout ce qui précède, la place très grande que tient le tanin dans l'opération du collage. Il n'est donc point besoin d'être sorcier pour prévoir que cette pratique aura une influence sur la composition des vins qui y seront soumis. Les matières astringantes seront diminuées en plus ou moins grande proportion, selon la nature du clarifiant employé, mais une d'entre elles, la matière colorante sera différemment influencée par les matières clarifiantes et non pas nécessairement dans le même ordre que l'œnotanin proprement

dit. C'est ainsi que le sang, la gélatine en feuille et à plus forte raison la colle brune diminuent, dans de grandes proportions, l'intensité de la matière colorante, même à des doses relativement faibles. Dès qu'on atteint des doses de gelatine variables entre 25 à 30 grammes par hecto, on arrive à diminuer l'intensité colorante de 20 à 25 o/o, en même temps qu'on modifie sa nuance dans le sens de violet rouge ou rouge, autrement dit c'est la nuance bleue qui tend à disparaître la première.

En dehors de l'action sur les matières astringentes, le collage se traduit souvent par une rupture d'équilibre entre les différents éléments du vin, et c'est ce qui explique pourquoi un collage appliqué à un vin naturellement brillant est suivi, dans certains cas, par une précipitation relativement abondante de crème de tartre, d'où *diminution* du poids de l'*extrait sec* et de l'*acidité*. La diminution du poids de l'extrait sec, tant du fait de la précipitation des matières tannoïdes que de la crème de tartre a varié, dans un certain nombre d'expériences effectuées dans un but de contrôle, entre 0 gr. 30 et 0 gr. 95 par litre.

Le degré alcoolique n'est que légèrement influencé par le collage, et la diminution que l'on constate tient surtout à l'évaporation qui se produit au cours des manipulations.

Ainsi s'explique la pratique bordelaise, qui consiste à coller des vins généralement limpides. La précipitation de l'excès de tanin des vins jeunes, qui les rend durs et âpres, améliore leur qualité et les affine et c'est pourquoi, au cours de la période de conservation de ces vins en tonneaux (3 ans et quelquefois plus), ils sont collés à plusieurs reprises.

La diminution de l'intensité colorante, sous l'action du collage, peut être mise à profit dans le cas où on a des vins légèrement tachés. Cependant, le plus souvent on associera cette action de la colle à celle du noir animal, chacune de ces substances agissant séparément, mais la dernière étant entraînée naturellement dans les dépôts par la précipitation de la première.

Cependant, malgré toutes les précautions prises pour obtenir la clarification par collage, il se peut que certains vins y restent réfractaires ; on aura alors recours à un procédé plus énergique qui est *le filtrage* ou *filtration*.

(*à suivre*) J. VENTRE.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES VIGNERONS

En raison de la reprise des travaux parlementaires et en vue de soutenir l'action de ceux de nos représentants qui ont déposé une proposition tendant, lors du renouvellement du traité franco-espagnol, à relever le coefficient douanier et à exiger le paiement des droits de douane en francs or, la Confédération Générale des Vignerons avait cru devoir convoquer à Narbonne les délégués des grandes associations viticoles de la région méridionale.

Cette réunion a eu lieu le Dimanche 13 Mai, à 2 heures du soir, Salle du Synode (Mairie de Narbonne), sous la présidence de M. le Colonel Mirepoix, Président de la C. G. V.

En ouvrant la séance, le Président remercie les délégués d'être venus aussi nombreux et fait l'exposé des nombreuses démarches effectuées auprès des Pouvoirs Publics tant avant la signature de la convention commerciale franco-espagnole que depuis la mise en vigueur de cette convention.

Après un examen approfondi de la situation actuelle du marché des vins et discussion des causes auxquelles peut être attribué l'effondrement des cours.

L'Assemblée, convaincue que les intérêts de la viticulture française et algérienne sont entièrement solidaires, adopte à l'unanimité les résolutions suivantes :

Première résolution. — Tarifs douaniers

L'Assemblée,

Considérant que l'existence même de la viticulture est mise aujourd'hui en péril et que la continuation de la crise actuelle amènera, à bref délai, l'abandon du vignoble, que cette crise est provoquée par l'envahissement de notre marché par les vins espagnols, portugais, grecs ou italiens.

Que l'envahissement des vins étrangers est la conséquence de la politique économique suivie par le Gouvernement, sous la pression des groupements industriels ; que ces groupements bénéficiaires d'une protection douanière assurant leur existence ont fait refuser à la viticulture les tarifs qui lui étaient indispensables pour vivre.

Considérant qu'à la suite de l'abaissement à 2,05 du coefficient de majoration du droit de douane qui, pour les vins de 12° et au-dessous, s'est ainsi trouvé ramené de 31 fr. 20 à 24 fr. 60, l'importation en France des vins exotiques s'est élevée, du 1er juillet 1922 à la fin février 1923, à 2.871.100 hectol., alors que l'abondance de nos ressources rend inutile toute importation.

Considérant que l'affirmation plusieurs fois répétée que la viticulture nationale aurait obtenu dans l'accord franco-espagnol des avantages appréciables au point de vue de nos exportations n'a été qu'un leurre, puisque nos exportations en Espagne de vins de toute catégorie n'ont atteint, du 1er juillet au 30 novembre, que 1.824 hectol., représentant une valeur de 1.315.000 francs dont 405 hectol. pour le mois de novembre 1922.

Considérant que la France et l'Algérie produisent toutes les gammes de vins dont peut avoir besoin le commerce pour procéder aux coupages nécessaires sans qu'il soit besoin de les demander à l'importation étrangère ;

Que d'ailleurs la loyauté des vins étrangers importés est souvent douteuse ; qu'ainsi, de l'aveu même des viticulteurs espagnols, ces vins sont fréquemment vinés au moyen d'alcool provenant de la distillation de maïs importés d'Argentine, après avoir subi un mouillage préalable ;

Considérant, d'autre part, que la période d'un an pour laquelle la convention a été conclue et pour laquelle le Gouvernement français s'est engagé, pour les vins notamment à ne pas déposer de projet de loi tendant à obtenir un relèvement du tarif douanier, sous quelque forme que ce soit, expire le 15 juillet prochain ;

Qu'il résulte de cette clause du protocole de signature de la convention que le Gouvernement serait dans l'impossibilité de demander éventuellement au Parlement avant la clôture de la session ordinaire de 1923, le vote d'un relèvement du droit de douane applicable aux vins, mais que l'initiative Parlementaire peut librement s'exercer à cet égard comme en toute matière;

Considérant que la viticulture française se trouve constamment sous le coup de nouvelles menaces, qu'ainsi de récentes déclarations de Ministres et de hauts fonctionnaires ont fait connaître que le Gouvernement était prêt à soumettre au Parlement un projet d'union douanière entre la France et l'Algérie d'une part, la Tunisie de l'autre ;

Considérant enfin que le fait de continuer à percevoir les droits de douane en francs papier alors que la plupart des autres nations, notamment l'Espagne, l'Italie, la Grèce, en exigent le paiement en or, constitue une véritable duperie ;

Que l'obligation du paiement des droits de douane en or, dans la période actuelle de déséquilibre des changes, donnerait à ces droits une stabilité à tous égards désirable et que nombreuses sont aujourd'hui les associations industrielles et commerciales qui réclament l'adoption de cette mesure.

Déclare que le Gouvernement qui a assumé l'entière responsabilité des tractations commerciales ayant abouti à l'abaissement des tarifs a ainsi l'entière responsabilité de la crise actuelle et de toutes ses conséquences éventuelles ;

Que la viticulture ne saurait plus se contenter des assurances de la sollicitude des Pouvoirs Publics qui lui ont été trop souvent et trop facilement prodiguées, sans avoir été jusqu'ici suivies d'effet ;

Que si, comme le proclamait il y a quelques jours à Nimes le Ministre de l'Agriculture, elle est à l'avant-garde de la production agricole ce n'est qu'au prix d'efforts incessants, de l'immobilisation d'un capital immense englouti dans la reconstitution du vignoble et de dépenses d'exploitation toujours croissantes qu'elle a obtenu ce résultat ;

Qu'elle entend pouvoir vivre du produit qu'elle tire de son sol et obtenir la juste rémunération de son labeur, qu'elle a droit, comme toutes les autres branches de l'activité nationale, à une protection adéquate.

Que la situation actuelle ne peut se prolonger plus longtemps et que les promesses faites doivent enfin être tenues ;

L'Assemblée est résolue à poursuivre énergiquement jusqu'à complète satisfaction la réalisation de toutes les mesures susceptibles d'y mettre un terme.

Et notamment, à demander :

1° Que la proposition de résolution déposé le 20 février 1923 par M. Edouard Barthe, président du Groupe Viticole et plus de 180 de ses collègues représentant toutes les régions viticoles de la Métropole et de l'Algérie tendant à assurer la défense du marché vinicole contre l'importation des vins étrangers, soit transformée en une proposition de loi relevant le coefficient de majoration du droit de douane applicable au vin, que ce coefficient soit porté à 3 et que cette mesure soit votée avant le 15 juillet 1923 ;

2° Que soit votée par le Parlement avant la séparation des Chambres la proposition de loi déposée le 24 janvier 1923, par M. Edouard Barthe et un grand nombre de ses collègues, tendant à modifier le tarif général des douanes en ce qui concerne les moûts, les mistelles et les vins de liqueur, en les frappant uniformément d'un droit de 5 fr. par hectolitre de liquide et par degré d'alcool acquis ou en puissance au-dessus de 12° ;

3° Que le Parlement repousse le projet de loi déposé par le Gouvernement disposant que les vins de liqueur pourraient, par dérogation à l'article 3 de la loi du 11 juillet 1891, renfermer une quantité d'acide sulfurique exprimée en sulfate neutre de potasse, supérieure à 2 gr. par litre ; cette dérogation ne se justifiant par aucune considération technique ;

4° Qu'il ne soit pas donné suite au projet d'union douanière entre la France et l'Algérie d'une part, la Tunisie de l'autre, et que ce projet soit repoussé par le Parlement dans le cas où il serait déposé par le Gouvernement ;

5° Que le paiement des droits de douane soit exigé en or à l'avenir et que cette obligation soit imposée par décret ou par le vote d'un projet de loi.

Décide que, si aucune satisfaction n'est donnée à ces vœux, une autre réunion sera convoquée qui envisagera la situation résultant de l'impossibilité où seront les viticulteurs de faire face à des frais de culture qui, au prix actuel du vin, mettent tous les producteurs en perte.

Deuxième résolution

L'Assemblée,

Considérant que, si le droit de douane actuel majoré du coefficient 2,05 est insuffisant pour protéger la production vinicole française et algérienne contre la concurrence des vins espagnols, cette protection est à peu près nulle contre les provenances de pays dans lesquels le fléchissement considérable du change monétaire a déterminé des réactions économiques profondes ;

Considérant que tel est le cas pour le Portugal et la Grèce dont, à la faveur d'un change déprécié, les vins ont pu être importés en France en quantités considérable, soit, en 1922, 1.480.923 hect. pour le Portugal et 316.259 hect. pour la Grèce en regard d'une importation en 1921 de 27.423 hect. pour la Grèce et d'une importation qui n'atteignait pas 70.000 hect. pour le Portugal ;

Considérant que cette situation anormale et dangereuse pour la production nationale est la conséquence, d'une part, du manque de souplesse de notre loi douanière, qui ne contient aucune disposition permettant de contrebalancer les avantages que peut procurer momentanément, à certains produits étrangers, la dépréciation du change monétaire ;

D'autre part, de ce que, contrairement à l'esprit de la loi du 29 juillet 1919, le Portugal et la Grèce continuent à jouir pour leurs vins, à l'importation en France, du bénéfice de la clause de la nation la plus favorisée ;

Demande :

1° Que soit introduite, dans notre loi douanière, une disposition analogue à celle qui figure dans le nouveau tarif douanier récemment déposé par le Gouvernement belge sur le bureau de la Chambre, et permettant par exemple, au Gouvernement d'appliquer temporairement le tarif maximum aux marchandises, qui, à la suite de réactions économiques profondes, déterminées dans les pays d'origine ou de provenance, par le fléchissement considérable du change monétaire, pourraient pénétrer en France avec des avantages tels, que les conditions normales de la concurrence s'en trouveraient viciées, au point de mettre la production nationale en grave péril ;

2° Que soit dénoncée la convention commerciale qui nous lie avec la Grèce, et que le *modus vivendi* franco-portugais venant à expiration le 15 juin 1923, ne soit pas prorogé au delà de cette date.

Troisième résolution

L'Assemblée,

Après lecture du *Journal de Rouen* du 14 avril 1923, rendant compte d'une conférence faite à la Chambre de Commerce de cette ville par le Consul du Portugal au Havre, dans le but de faire connaître l'importance de la production vinicole portugaise et les qualités de ses divers crus ;

Exprime le regret qu'un organisme officiel comme la Chambre de Commerce de Rouen ait cru pouvoir favoriser une propagande, légitime de la

part de celui qui l'a entreprise, mais défavorable aux intérêts de la production française, en faveur de vins étrangers dont la concurrence à l'égard des vins français et algériens est d'autant plus dangereuse que les vins importés du Portugal, notamment par le port de Rouen, sont trop souvent de composition suspecte ;

Proteste de toute son énergie contre la présence à titre officiel à cette conférence de M. le Préfet de la Seine-Inférieure qui, dans une année de production nationale surabondante, n'a pas craint de prêter son appui à une propagande intéressée en faveur de l'importation et de la consommation de vins étrangers ;

Et demande au Gouvernement de rappeler ce haut fonctionnaire à une plus saine appréciation des devoirs qui lui incombent.

Communiqué par la C. G. V.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Semaine nationale du cidre. — La Semaine Nationale du Cidre coïncidant avec la prochaine Foire de Paris, se tiendra au Musée Social, 5, rue Las-Cases, du 23 au 26 mai. Son objet est de développer la production des meilleures variétés de fruits à cidre, d'améliorer la fabrication des cidres, d'étendre leur consommation et d'accroître les débouchés de tous les produits dérivés de la pomme. Le programme comporte de nombreux rapports groupés par quatre commissions : 1° fruits à cidre ; 2° cidres et poirés ; 3° industries dérivées de la pomme ; 4° commerce, législation, transport des fruits à cidre, cidres et eaux-de-vie.

Le 26 mai, une fête régionaliste des pays du cidre aura lieu au Trocadéro ; le 27, excursion à Rouen, visite d'une cidrerie, d'une ferme modèle et des vergers du Roumois.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. L. Malicorne, trésorier, 23 avenue de Messine, Paris (8e).

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

Dépliants-cartes de la route des Alpes de Nice à Evian

La Cie P.-L.-M. a publié une collection de 6 dépliants-cartes correspondant aux 6 étapes de ses Services Automobiles de la route des Alpes.

Chaque carte, placée sous une couverture rehaussée de deux aquarelles artistiques représentant deux vues de la région, comporte, avec le kilométrage et le profil de la route, l'indication des points caractéristiques : villages, cols, sommets, glaciers, etc... qui s'offrent à la vue du voyageur.

En vente dans les bibliothèques des gares du réseau P.-L.-M. ou envoi par poste, recommandé, sur demande adressée au Service de Tourisme et Publicité de ce réseau, 20, boulevard Diderot, à Paris, accompagnée de 2 fr. 40 pour une carte, ou 10 fr. 85 pour la pochette de 6 cartes. Etranger 2 fr. 70 et 11 fr. 30.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — « Seuls, quelques achats en réapprovisionnement ont marqué la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, où les arrivages pour la vente à réception sur gares, n'ont pas été importants. Les prix sont restés à peu près les mêmes, marquant toujours quelque faiblesse. On a vu payer des vins rouges du Midi 8° de 60 à 63 fr., des 9° de 63 à 66 fr., des 10° de 70 à 75 fr., suivant qualités. Les acheteurs offrent même souvent des prix plus bas, mais ce n'est qu'exceptionnellement qu'ils obtiennent la bonne marchandise à ces taux réduits, et ces affaires ne peuvent faire cours. Des vins du Centre 6°, ont été vendus de 40 à 43 fr., ceux très faibles en couleur ont été traités un peu au-dessous; des 7°, recherchés davantage, l'ont été de 45 à 48 fr. Des provenances d'Algérie ont encore été payées de 95 à 100 fr. Les vins d'Espagne et de Portugal rouges et blancs, et surtout ces derniers, quelle qu'en soit l'origine, restent sans affaires. La note du *Marché aux Vins* dit :

Les cours sont stationnaires, le courant d'affaires est toujours très modéré. Les marchés des vignobles marquant une tendance faible, notre place continue à se montrer fort réservée.

Les détaillants affichent toujours les vins courants de 1 fr. à 1 fr. 20 le litre, dans Paris. On voit même des « vins de Touraine » annoncés à 0 fr. 85 le litre, voire 0 fr. 80 pour livraison de plusieurs litres ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 7 mai	Cours du 14 mai
7 à 8°.....	93	»	»
8 à 9°.....	à	40	38
9 à 10°.....	114	à	à
10 à 11°.....	115 à 120	55	55
11 à ».....	»	»	»
Costières.....	116 à 124	»	60 à 70
Rosé, paillet, gris.....	10 fr. 75 le d.	»	»
Blanc Bourret.....	11 fr. le d.	»	»
Blanc Picpoul.....	11 fr. le d.	»	»

Nimes. — Confédération Générale des Vignerons, Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est, 49, boulevard Gambetta à Nimes. — Importation des vins en France par le port de Rouen, semaine du 30 avril au 7 mai 1923 : Algérie, 6 vapeurs, 10.055 fûts ; Portugal, 2 vapeurs, 4.978 fûts ; Espagne, 1 vapeur, 2.305 fûts. — Total : 17.338 fûts à 620 litres environ chacun, égale: 107.495 hectolitres.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 8 mai	Cours du 15 mai
7 à 8°.....	96	39	37
8 à 9°.....	112	à	à
9 à 10°.....	»		
10° et au-dessus.....	»	65	64
Rosé.....	96 à 112	5 à 5 fr. 75 le d.	4,75 à 5 fr. 50 le d.
Blanc.....	12 fr. le d.	»	»

Cette. — Marché du 9 mai 1923. — Vins rouges courant 8 à 11 deg.1/2, d 39 à 65 fr. ; rosé, 5 à 5 fr. 75 le degré ; Algérie rouge, 11 à 12 deg., 28 à 88 fr. l'hecto ; Espagne rouge 11 1/2 à 12 degr., 52 à 57 fr. ; blanc, 57 à 62 fr. ; Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 deg. alcool, 180 à 205 fr.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 4 mai	Cours du 11 mai
7 à 8°	95	»	»
8 à 9°	à	39	36
9 à 10°	110	à	à
10 à 12°	»	65	64
Vins rosés	92 à 108	5 à 5 fr. 50 le d.	4,50 à 5 fr. 25 le d.
Vins blancs	92 à 115	6 à 7 fr. le d.	6 à 6 fr. 75 le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 mai 1923. — Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 42 à 50 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 50 à 60 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 60 à 72 fr.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 3 mai	Cours du 10 mai
7 à 8°	94 à 100	»	»
à 9°	100 à 106	40 à 45	38 à 43
à 10°	106 à 112	45 à 52	43 à 50
10 à 11°	»	52 à 62	50 à 60
11° et au-dessus	»	62 à 64	60 à 72

Carcassonne. — Cote officielle des vins et alcools du 12 mai 1923. — Récolte 1922 : de 8 deg. à 11 deg. 5, de 35 à 65 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 5 mai	Cours du 12 mai
7 à 8°	97 à 104	»	»
8 à 9°	104 à 110	39 à 43	35 à 38
9 à 10°	»	43 à 49	38 à 44
10 à 11°	»	49 à 61	44 à 58
11 à 12°	»	61 à 74	»
12 à 13°	»	»	»

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 9 mai 1923. — Cours officiel des vins. — Vins de la région : rouge 8 à 10°, 40 à 55 fr. ; 10 à 12°, 56 à 66 fr. ; rosé 10 à 12°, 56 à 67 fr. ; blanc 10 à 12°, 60 à 75 fr. l'hecto.

Vins d'Algérie : 10 à 12°, 1er choix, 80 à 95 fr. l'hecto ; 10 à 12°, 2e choix, 75 à 85 fr. l'hecto.

RHÔNE. — **Lyon.** — *Vins rouges* (non logés). — Beaujolais, 1er choix, la pièce 400 à 500 fr. ; 2e choix, la pièce 270 à 280 fr. ; Lyonnais, la pièce 250 à 350 fr. ; Mâconnais, la pièce 240 à 350 fr. ; Bourgogne 1er choix, la pièce 480 à 560 ; 2e choix, la pièce 350 à 450 fr. ; Bordeaux, 1er choix, la barrique 450 à 650 fr. ; 2e choix, la barrique 280 à 380 fr.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix, la pièce 400 à 500 fr. ; 2e choix 280 à 300 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique 450 à 480 fr. ; 2e choix, la barrique 250 à 390 fr.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Des affaires traitées sont en route de 5 à 5 fr. 75 le degré. Lors de l'adjudication du 5, pour l'Intendance, 18.000 hectos rouges 10°5 ont été adjugés : 6.000 hectos à 58 fr. 23 ; 6.000 hectos à 58 fr. 48 ; 6.000 hectos à 58 fr. 73.

On cote à Alger : Vins rouges extra, 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré ; rouges toutes qualités, 5 fr. 25 à 6 fr. le degré ; rosés, 5 fr. 50 à 6 fr. le degré ; blancs 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six vin à 86°, 420 à »»» ; eau-de-vie de Montpellier à 52°, 39 0 fr., de marc 52°, »»» à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 415 à »»» ; eau-de-vie de vin, 52°, 380 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc, manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, nul.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 420 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaire.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 2 fr. »» le degré ; pour 75 degrés, 2 fr. 05 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

LAINES

Dijon. — *Marché aux laines.* — Voici les résultats de la vente publique des laines qui a eu lieu à la Halle aux Laines de Dijon, le 24 avril :

20.000 toisons suints étaient présentées. Les prix ont atteint 9 fr. le kilogr. pour les laines ordinaires ; 11 fr. le kilogr. pour les moyennes. Elles provenaient des départements suivants : Saône-et-Loire, Nièvre, Yonne, Seine-Marne.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés disp	nominal	» »	» »	» »
Maïs disp	93 »/»	45.20	56.50	— 0.30
Avoine	52 3/4	24.84	55.22	— 0.52

Blé dur d'hiver n° 2 : 75 fr. 66 les 100 kilos.

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 mai 1923.

	Mai	4 de Mai	Juillet-Août
	—	—	—
Blé	94.75 à 95 P.	91.75 P.	88.50 à 88.75 P.
Seigle	65.50 V.	»	»
Avoine	65 à 65.50	62.50 N.	58.50 V.
Avoine noire	66.50 P.	63.50 à 63.75	61.50 P.

Montpellier. — Blé de pays, les 100 k., 101 ; force, 103, marchandise nue prise sur place. — Grains grossiers : avoine pays grise, 80 fr. les 100 kilos ; paumelle, 73 ; orge, 70 ; seigle, 76, marchandise nue prise sur place.

PAILLES ET FOURRAGES

Lyon. — Sur les pailles, la baisse dans le Centre a atteint des limites que l'on n'attendait pas et nous ne croyons pas qu'il puisse se produire à nouveau une hausse marquée. La demande est calme. On cote : paille de blé en gerbes, Beauce, Brie, 10 à 11 fr. ; Yonne, Côte-d'Or, 11 à 13 fr. ; Puy-de-Dôme, 10 à 12 fr. ; paille pressée, Centre, 11 à 12 fr. ; Drôme, Ardèche, 15 à 16 fr. ; paille de seigle brute, Loire, Haute-Loire, 19 à 20 fr. ; triée même provenance, 25 à 27 fr. En fourrages, l'approche de la nouvelle récolte ne permet plus d'espérer un relèvement marqué des prix. Il y a peu de demandes et les acheteurs s'approvisionnent au jour le jour avec prudence, On cote : Foin pressé Franche-Comté, 24 à 25 fr. ; Isère, 31 à 34 fr. suivant rayon ; Puy-de-Dôme, Hte-Loire 26 à 28 fr. ; Limousin, 25 à 27 fr. ; le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

BESTIAUX

Paris - *La Villette.*
Au poids vif, on cote le kilo

	1re qual.	2e qual.	3e qual.	Prix extrêmes
Bœuf	4 20	3 63	3 30	1 80 à 4 50
Vaches	4 20	3 57	2 90	1 80 à 4 62
Taureaux	3 30	2 90	2 75	1 80 a 3 41
Veaux	6 72	5 76	4 34	2 91 à 20
Moutons	5 83	4 70	4 »	3 » à 6 38
Porcs	6 72	6 10	4 90	4 90 à 6 82

ENGRAIS, SULFATE ET DIVERS

On cote à Montpellier : Sulfate de cuivre français menus cristaux 193 fr.; sulfate de cuivre français cristaux nouveaux 198 fr.; sulfate de cuivre français neige 198 fr. ; soufre trituré 48 fr. ; soufre sublimé 58 fr.

Cette. — Soufres. — Brut de Sicile. belle caf Cette, 40 fr. ; de Louisiane, 40 fr. sur wagon Cette ; trituré 98/99 o/o, 50 fr. ; sublimé pur, 62 fr. le tout aux 100 kilos.

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15/16, 100 à 105 ; sulfate ammoniaque, 20/21, 110 à 115 fr. ; sulfate de potasse, 48/52, 83 à 85 fr. ; chlorure de potassium 48/52, 58 à 60 fr. ; sylvinite riche, 20/22, 21 fr. 50 à 22 fr. 50 : sulfate de cuivre cristaux, 98/99, 182 à 187 fr. ; superphosphate minéral, 14, 19 à 19 fr. 50; le tout aux 100 kilos, logés gare Cette.

Marseille. — Soufre, sublimé en fleurs chimiques pur, 60 fr. ; raffiné (trituré Candi), 55 fr. ; trituré garanti 97 o/o de soufre pur, 48 fr. ; canons 57 fr. ; coulés en Candi, 54 fr. ; soufre brut, 30 à 32 fr.

Sulfate de cuivre 98 o/o en sacs : consommation, 195 fr. ; entrepôt 188 fr.

Sulfate de fer, 95 o/o en sacs de 100 k., 17 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

MONTPELLIER, IMP. ROUMÉGOUS ET DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 6 Mai 1923 au Samedi 12 Mai 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche	25.0	14.0	»	»	»	»
Lundi	22.0	12.0	24.0	9.0	13	»
Mardi	23 0	14.0	27.0	10.0	1	»
Mercredi	24.0	12.0	26.0	10.0	»	»
Jeudi	18.0	5.0	27 0	11.0	5	»
Vendredi	13.0	6.0	27.0	9.0	1	»
Samedi	»	»	19.0	8.0	»	»
Total	858 0	374 0	753.0	329 0	140	190
Chassiron						
Dimanche	»	»	18.0	11.0	»	»
Lundi	»	»	23.0	12.0	»	»
Mardi	»	»	22.0	13 0	»	1
Mercredi	»	»	23.0	12.0	»	»
Jeudi	»	»	24.0	13.0	»	»
Vendredi	»	»	22.0	13.0	»	»
Samedi	»	»	17.0	9.0	»	»
Total	»	9.0	633.0	366 0	»	203
Clermont-Ferrand						
Dimanche	30.0	13.0	19.0	»	»	»
Lundi	31.0	13.0	»	»	»	»
Mardi	29.0	12.0	24.0	5.0	»	»
Mercredi	29.0	12.0	25.0	6.0	»	»
Jeudi	16.0	8.0	27.0	7.0	24	»
Vendredi	14.0	1.0	28.0	7.0	1	»
Samedi	»	»	23.0	7.0	»	»
Total	886.0	262 0	499 0	155.0	110	111
Bordeaux						
Dimanche	33.0	13.0	23.0	7.0	»	»
Lundi	»	16.0	28.0	8.0	»	»
Mardi	28.0	14.0	»	»	»	»
Mercredi	27.0	13.0	29.0	9.0	6	»
Jeudi	17.0	8.0	30.0	12.0	7	»
Vendredi	»	3.0	31.0	14.0	0	»
Samedi	»	»	21.0	10.0	»	»
Total	897.0	368 0	615 0	237 0	157	115
Toulouse						
Dimanche	27.0	10.0	»	»	»	»
Lundi	27.0	12.0	27.0	6.0	»	»
Mardi	25.0	14.0	30.0	8.0	»	»
Mercredi	»	13.0	28.0	8.0	1	»
Jeudi	10.0	8.0	31.0	8.0	12	»
Vendredi	15.0	3.0	34.0	14.0	5	»
Samedi	»	»	»	»	»	2
Total	684 0	415 0	673 0	242 0	222	154
Perpignan						
Dimanche	»	13.0	25.0	9.0	»	»
Lundi	19.0	12.0	27.0	10.0	»	»
Mardi	22.0	11.0	24.0	11.0	»	»
Mercredi	»	13.0	28.0	16.0	»	»
Jeudi	31.0	13.0	31.0	14.0	»	»
Vendredi	18.0	8.0	29.0	14.0	»	»
Samedi	»	»	25.0	14.0	»	»
Total	701.0	445 0	933.0	432.0	207	66

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	33.6	11.8	19.6	9.5	1.5	»
Lundi	28.0	13.0	26.0	10.5	6.2	»
Mardi	17.0	12.8	28.8	4.0	9.6	»
Mercredi	12.2	8.0	28.0	8.5	0.4	»
Jeudi	11.0	2.2	30.0	7.8	8.5	»
Vendredi	12 2	3.8	30.4	10.0	0.6	»
Samedi	13.4	4.0	30.0	15.0	13.8	»
Total	940.1	244.9	799.5	195.4	70.2	140.0
Besançon						
Dimanche	27.0	14.0	18.0	6.0	»	4
Lundi	29.0	16.0	22.0	9.0	»	»
Mardi	27.0	14 0	24.0	6.0	»	»
Mercredi	23.0	17.0	26.0	8.0	»	»
Jeudi	20.0	9.0	25.0	8.0	»	»
Vendredi	12 0	2.0	26.0	9.0	4	4
Samedi	»	»	16.0	3.0	»	17
Total	908 0	308 0	681 0	182 0	94	297
Lyon						
Dimanche	27.0	13.0	»	»	»	19
Lundi	27.0	»	»	»	»	»
Mardi	26.0	12.0	24.0	8.0	»	»
Mercredi	»	15.0	25.0	8.0	»	»
Jeudi	21.0	10.0	26.0	10.0	9	»
Vendredi	14.0	3.0	28.0	15.0	»	2
Samedi	»	»	24.0	11.0	»	3
Total	920.0	305.0	624.0	231.0	73	130
Marseille						
Dimanche	»	14.0	25.0	10.0	»	»
Lundi	27.0	8.0	24.0	8 0	»	»
Mardi	25.0	19.0	22.0	10.0	»	»
Mercredi	»	13.0	26.0	19 0	»	»
Jeudi	24.0	12.0	25.0	15.0	2	»
Vendredi	20.0	8.0	29.0	16.0	»	»
Samedi	»	»	24.0	12.0	»	»
Total	883 0	396 0	806.0	334 0	77	31
Montpellier						
Dimanche	24 3	10.3	23 2	7.9	»	»
Lundi	20 4	10 6	28.0	8 9	»	»
Mardi	22.4	11 0	30 2	14.1	»	»
Mercredi	18.9	15 9	28.7	11.0	»	»
Jeudi	18 1	11.8	25.6	15 0	3.7	»
Vendredi	17 8	6.5	23.4	14 5	»	40.4
Samedi	17.9	5.9	22.3	11.0	»	4.7
Total	101.1	488.3	968.6	399.2	178.5	99. 8
Alger						
Dimanche	26.0	14.0	21.0	15.0	»	»
Lundi	24.0	16.0	21.0	14 0	»	»
Mardi	32 0	20.0	21.0	13.0	»	»
Mercredi	33.0	18.0	23.0	14.0	»	»
Jeudi	23.0	16.0	26.0	17.0	»	»
Vendredi	23.0	16.0	29.0	18.0	»	»
Samedi	»	»	30.0	18.0	»	»
Total	107.4	673 0	116.9	675.0	84	55

Observations. — Printemps.